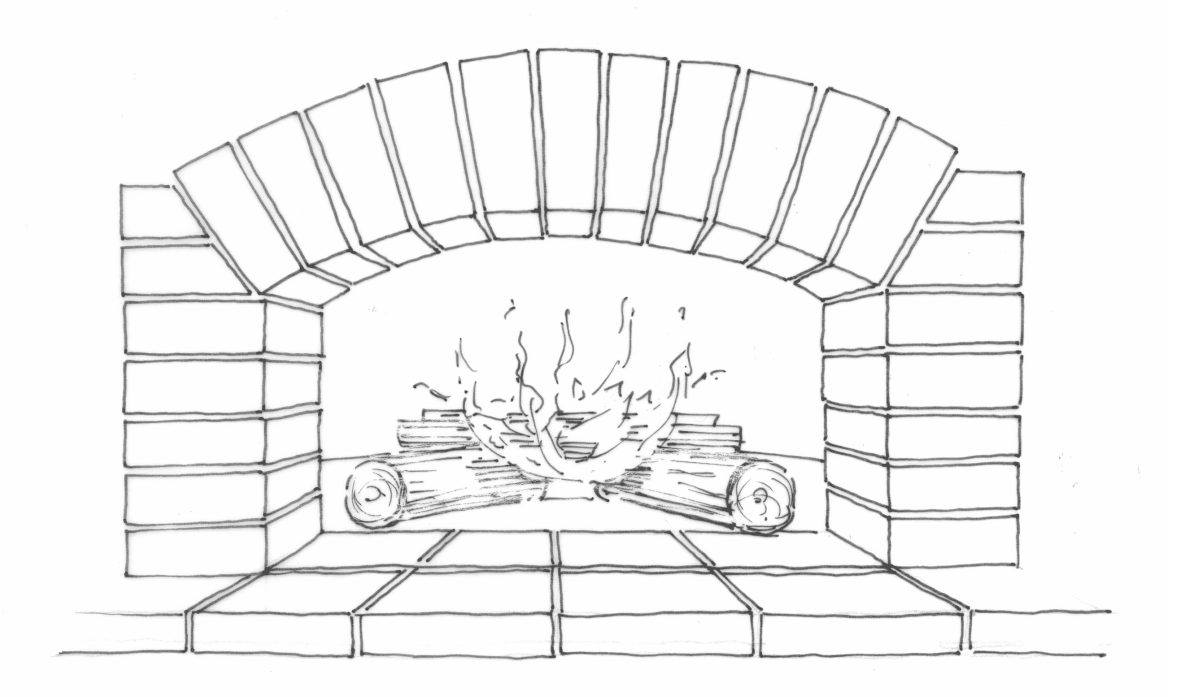
Jacques Revel

Bien aménager, bien utiliser son four à pain

Avec la collaboration technique de M. Baron-Languet

© Groupe Eyrolles, 2008
ISBN : 978-2-212-11739-6
EYROLLES



Four à pain, mode d'emploi

Votre four achevé, il est temps de démarrer l'apprentissage de la maîtrise de l'outil et, d'abord, du feu. Un four neuf doit être complètement sec pour être efficace. Plusieurs allumages vont permettre de se familiariser avec le foyer et les quelques ustensiles simples nécessaires au fournier, à commencer par la fameuse pelle à enfourner, au long manche.

Comprendre le principe de la cuisson enrobée lente et de la chaleur déclinante aide à tirer le meilleur parti de la masse thermique exceptionnelle et du volume du four, pour « multiplier » les pains mais aussi cuisiner un repas complet. Choisir le bois, entretenir les flammes, évaluer la température avant de se risquer à enfourner une première boule de pain ou une pizza : si la maîtrise du four à pain demande quelques bonnes (et moins bonnes) expériences, le plaisir de la dégustation est vite trouvé et la convivialité du foyer, immédiate.

Les outils du fournier

Simples à fabriquer soi-même, produits de récupération ou du commerce, les accessoires du fournier[1] possèdent tous un long manche : de 50 cm à 1 m au minimum, soit le diamètre du four.

- **Raclette ou tire-braise** : pour étaler les braises, ou enlever les braises ou la cendre. C'est une lame de métal de 50 cm environ en forme de S, fixée sur un manche en bois. Une binette de jardin assez large peut en tenir lieu.
- **Râteau** : pour étaler et retirer les braises ou déplacer le feu, un râteau de jardinage peut remplacer le tire-braise (attention, ne pas le choisir trop large : il doit pouvoir passer la bouche du four).
- **Pelle à braise**: en complément du tire-braise ou du râteau. Une simple pelle à sable aplatie ou pelle à poussière en métal, montée sur un manche, fera l'affaire.
- **Brouette ou lessiveuse** : pour recueillir les braises et la cendre avant l'enfournement.
- **Balai à cendres** : utiliser un balai en coco, sur le dos duquel on fixe horizontalement un liteau en guise de manche.
- **Toile à laver** : pour nettoyer la sole, utiliser une toile solide, du type serpillière, montée sur un manche (de préférence à l'écouvillon, balai rond à franges).
- **Pelle à enfourner** : l'outil du pizzaïolo. Pour le pain, visser une planchette de 30 cm de diamètre, en contreplaqué (5 mm), ou une planchette rectangulaire en hêtre ou tilleul, essences qui résistent à la chaleur, sur un manche en bois. (En attendant de dénicher une pelle bien patinée à la brocante !) Pour les autres ingrédients que le pain, une simple plaque métallique, type plaque à pâtisserie (ou tôle 1 mm), à l'extrémité d'un long manche, fera l'affaire.
- **Thermomètre** : facultatif, le thermomètre amovible vous permettra d'être sûr d'enfourner le pain à 240 °C ou de vérifier votre intuition quant à la température du four.
- **Lampe de poche** : une lampe de poche métallique est toujours très utile pour éclairer l'intérieur du four. Mieux encore : installer une lampe sur pied devant le four, à hauteur de la bouche.
- **Gants** : prévoir des gants résistants, en cuir, pour gros travaux, voire des gants de soudeur.

1. À ce sujet, vous consulterez utilement les sites www.fourgrandmere.com/catalog, http://four-a-pain.chez-alice.fr/les_outils_pour_le_four.htm, www.cuisine-facile.com.

Bon à savoir

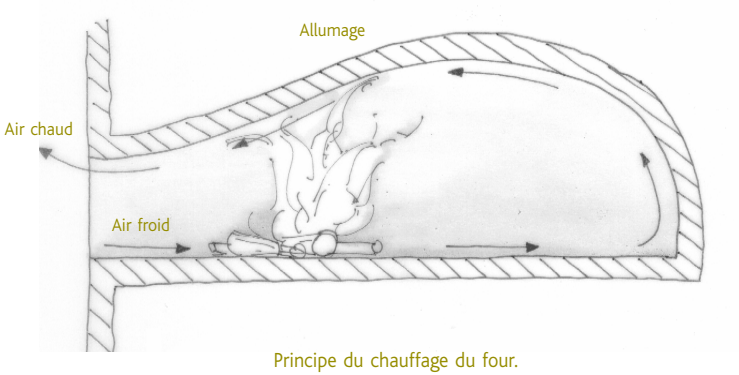
N'utilisez pas d'accessoires en matière plastique, trop vulnérable à la chaleur. Du métal ou du bois seulement !

Trempez toujours les outils dans un grand seau d'eau avant de les utiliser dans le four.

Le chauffage du four

Principe et durée de la chauffe

Chauffer un four pour faire du pain demande de faire monter la chaleur sous l'action des flammes, dans un espace peu propice, presque clos, souvent sans cheminée. L'air frais s'introduit au niveau de la sole, puis, chauffé par les flammes, monte contre la voûte pour ressortir en haut de la bouche sous forme de fumée (captée éventuellement par une cheminée). La porte reste ouverte (entr'ouverte si l'on veut atténuer les flammes). La chauffe dure au moins 3 h, selon le refroidissement du four, son étanchéité, la température ambiante (four dans la maison ou à l'extérieur), l'humidité de l'air. C'est le temps nécessaire à une bonne accumulation de la chaleur dans la sole et la voûte. Un four bien conçu et utilisé au mieux restera tiède d'une semaine à l'autre.



Principe du chauffage du four.

Le dérhumage

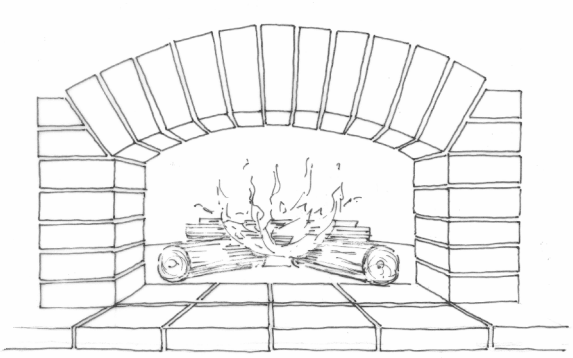
Le four doit évacuer lentement l'humidité qui s'est accumulée dans ses parois épaisses, lors de sa construction notamment ou quand il est resté longtemps inutilisé (au moins deux semaines). En effet, une montée en température trop rapide emprisonne la vapeur d'eau dans les parois, ce qui altère les matériaux. Mettre en route un four prend donc d'autant plus de temps qu'il est neuf ou froid.

L'opération qui consiste à le réchauffer peu à peu est le dérhumage. Pour un bon dérhumage, commencez par des feux doux, les premiers jours, et prévoyez de faire un feu plus poussé au bout d'une semaine et à la veille de la fournée.

Le bois de chauffe

Deux catégories de bois sont nécessaires : pour le démarrage, ou la relance rapide de la chauffe, le **fagot de ronces** ou de **sarments de vigne** ; pour chauffer efficacement, la **charbonnette**, bois moyen de 4 à 5 cm de diamètre.

La consommation moyenne pour chauffer un four de 1 m de diamètre à 300 °C est de 1/4 de stère environ (10 kg pour un four Grand-Mère). Utiliser du bois sec, impérativement, car il faut des flammes pour chauffer la voûte. L'idéal est un bois provenant d'un arbre mort sur pied. Sinon, procurez-vous du chêne ou un bois dur équivalent. Le charme, moins courant, est aussi le plus performant, au contraire du peuplier. Le châtaignier fait beaucoup de projections dans le four. Le sapin et de façon générale les résineux sont à éviter (sauf quand ils sont extrêmement secs).



Bûcher d'allumage.

Allumage et déplacement du feu

Commencez par construire un **bûcher** dans la gueule du four. Disposez deux petites bûches en chenets, écartées de 20 cm. Garnissez avec du petit bois (et un peu de romarin, comme dans *La femme du boulanger*…).

Après allumage, posez des bûchettes en travers des bûches et observez l'intensité des flammes. Si le feu s'éteint, c'est qu'il est trop enfoncé, recommencez plus près de la bouche. À l'inverse, quand le feu a bien pris, poussez-le progressive-

Veillez à votre sécurité !

■ Le four doit impérativement chauffer porte ouverte. **N'étouffez jamais un feu en fermant la porte :** à l'ouverture, le feu peut reprendre brutalement et vous risquez de recevoir un violent souffle brûlant de face. En cas de flammes excessives, refermez partiellement la porte pour faire baisser l'intensité, ou poussez le feu jusqu'au fond du four.

■ Restez couvert, même s'il fait chaud, protégez en particulier mains et bras. Un vieux pull-over, humidifié, en laine ou coton est recommandé. **Pas de Nylon ni de torse nu.**

■ En cas de brûlure, **trempez d'abord la blessure dans l'eau, avant tout traitement.**

ment à l'intérieur du four à l'aide du dos du râteau, jusqu'à ce que les flammes retombent. Lorsque le feu se maintient au centre, le four peut monter à bonne température.

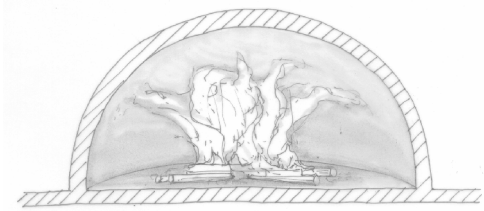
Dès le début, disposez des bûchettes, elles feront du charbon de bois qui finira de blanchir la voûte en brûlant.

L'entretien du feu

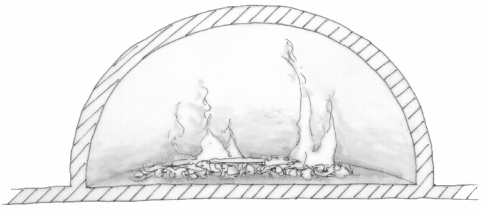
Faire « voyager » le feu

Après une petite heure de chauffe, complétez avec une vingtaine de charbonnettes. La température monte encore ; bientôt des flammes apparaissent comme suspendues à mi-hauteur. La voûte commence à blanchir par endroits, il faut alors déplacer le feu (le faire « voyager ») avec précaution dans les coins encore noirs, à l'aide du tire-braise ou du râteau.

Après un séjour plus long au centre, placez le feu vers la voûte à gauche, puis à droite. Le four n'évacue plus de fumée, seulement de l'air chaud. Pour finir de bien chauffer la sole, on étale alors les braises. Lorsque la voûte est uniformément blanche et produit des étincelles au frottement d'un bâton, le four est prêt : la température dépasse alors les 240 °C.

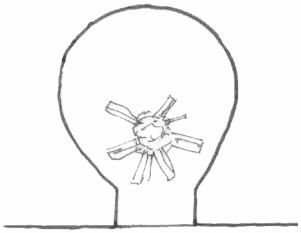


Le feu vif est poussé au centre, les flammes lèchent la voûte pour la chauffer à blanc.

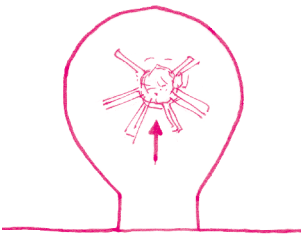


La voûte est devenue complètement blanche : les braises doivent être retirées, la sole balayée au balai mouillé. On referme la porte pour uniformiser la température de la sole.

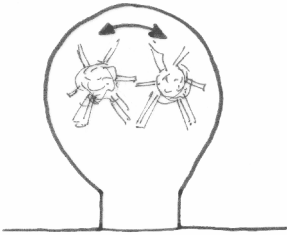
Le chauffage



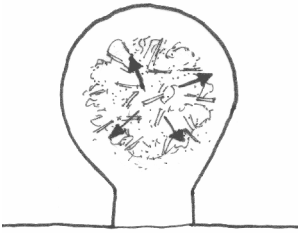
1. Allumage.



2. Déplacement du feu au centre, quand il a bien pris.



3. Déplacements du feu pour répartir la température.



4. Étalement des braises lorsque la voûte est uniformément blanchie.

Vider les braises

Quand la voûte est entièrement blanche, videz sans tarder braises et cendre dans la brouette ou la lessiveuse placée devant l'ouverture (attention à vous protéger, la chaleur peut devenir intense ; pas de matières inflammables à proximité).

Nettoyer et réchauffer la sole

Balayez la sole et passez rapidement la toile (des résidus de cendre sous le pain ne sont pas gênants). Fermez la porte et laissez la sole se réchauffer à la réverbération de la voûte pendant 5 à 10 min.

Vérifier la température

Maintenant que la chaleur est uniforme dans le four, vérifiez que les 240 °C nécessaires à la fournée sont atteints.

• Avec du papier journal

C'est la façon la plus simple : une double page de papier journal mise en boule (pas trop serrée) doit virer au brun. Si le papier prend feu ou noircit, le four est trop chaud, il faut abattre la température en maintenant la porte ouverte. Si le papier ne brunit que légèrement, il faudra cuire plus longtemps. Sinon, reprendre la chauffe.

• Avec une poignée de farine

Certains jettent une poignée de farine dans le four. Il est trop chaud si elle noircit en quelques secondes, pas assez si elle n'est pas encore brune après 10 s. L'expérience fait l'excellence de la méthode.

• Avec une tarte aux fruits

Autre moyen de vérifier la bonne température avant d'enfourner du pain : faire un test avec une tarte aux fruits. Les tartes aux fruits cuisant en 15 min vers 240 °C, une tarte cuite en 10 min indique que le four est trop chaud, en 20 min qu'il faut remettre en chauffe.

• Grâce à un thermomètre

Souvent ignoré par les puristes qui préfèrent expérimenter l'erreur et développer leur sens de l'observation, un thermomètre spécifique rassurera les débutants (deux modèles : l'un à déposer sur la sole, l'autre à sonde, intégré à la porte).

• Avec le bras

Les boulangers particulièrement expérimentés introduisent simplement le bras dans le four, méthode non recommandée avant plusieurs années de métier.

Du charbon de bois pour le barbecue

Récupérez les braises non consumées après les avoir étouffées, vous aurez ainsi du charbon pour alimenter votre barbecue.

Mieux vaut trop que trop peu...

Ne craignez pas de trop chauffer votre four, il est plus simple de le refroidir que d'avoir à le chauffer à nouveau.

Une utilisation optimale de la chaleur

La cuisson au four à pain

Caractéristiques

Le secret de la cuisson au four à pain, c'est la combinaison de quatre actions simultanées :

- le chauffage par conduction : les aliments cuisent au contact direct de la sole ;
- le chauffage par convection : l'air est chauffé au contact des briques ;
- un rayonnement infrarouge puissant ;
- la cuisson à température déclinante (ou chaleur tombante) : une cuisson lente.

La cuisson ne s'opère pas grâce aux flammes mais grâce à la chaleur accumulée dans les parois du four. Cette chaleur est restituée au pain uniformément de tous les côtés par l'atmosphère humide transmise par la sole et confinée sous la voûte. Renforcée par l'action des infrarouges, elle dépend uniquement de l'action de la masse thermique déclinante du four.

La courbe de refroidissement

À conditions égales, un bon four se distingue par la longévité de sa température, le refroidissement complet pouvant prendre jusqu'à cinq jours (porte fermée). Pour utiliser au mieux cette chaleur décroissante, on pourra cuire, en plus du pain, différentes préparations, simultanément ou successivement : on commencera par la pizza et la tarte aux fruits, par exemple, et on finira par la stérilisation de bocaux et le séchage d'herbes ou de fleurs.

Les premières minutes sont les plus délicates à maîtriser. Tout ce qui a besoin d'être saisi (quiches, gratins, rôtis) sera enfourné avant le pain. En revanche, on attendra presque la fin de la fournée (environ 30 min, température descendue à 180-200 °C) pour enfourner un plat à mijoter[2].

2. Voir dans le chap. 4 les recettes « après fournée », p. 75 à 83.

Cuisson à porte fermée, cuisson à porte ouverte

Le four à pain cuit normalement porte fermée et combustible enlevé, à chaleur tombante. Mais il est possible de l'utiliser aussi porte ouverte avec braises et flammes, comme un barbecue ou un grill.